

Piatti a sorpresa



# Hello Kitty® PARTY

32

Ricette veloci, leggere e golose da gustare insieme



HACHETTE

SETTIMANALE € 6.99

ISSN 2035 - 2972







# Hello Kitty

Riatti a sorpresa

Numero 32 - Esce il sabato

Pubblicazione periodica settimanale  
edita da Hachette Fascicoli s.r.l.  
via Melchiorre Gioia, 61 - 20124 Milano

Direttore Responsabile: Paola Tincani  
Direttore editoriale: Gualtiero Viganò  
Redazione: Simona Manacorda  
Responsabile produzione: Lorenzo Cazzaniga

Realizzazione editoriale: Ready-made,  
Foro Buonaparte 44/a - 20121 Milano  
Redazione: Nadine Bortolotti, Maria Paola Lodigiani  
Progetto grafico e impaginazione: Monica Maltarolo,  
Simona Varisco

Crediti fotografici: Stock Food Italy

**Sanrio**  
License

©1976, 2010 SANRIO CO., LTD.

Sulla presente edizione

© 2009 Hachette Fascicoli su Licenza Sanrio Co., Ltd.

Pubblicazione periodica settimanale - Esce il sabato.

Spedizione in A.P. - DL353/2003 conv. in L46/2004 art. 1,

c.1 - DCB Milano

Registrazione presso il Tribunale di Milano  
n.280 del 06/05/08

Direttore Responsabile: Paola Tincani  
Distribuzione: SO.DI.P. S.p.A. - Via Bettola, 18  
20092 Cinisello Balsamo (MI)

Servizio abbonamenti: Per informazioni sul suo abbonamento  
o per sottoscrivere uno nuovo: Diemme srl - Via Morandi 24  
- 21047 Saronno (VA) - Tel. 02 96 24 88 42 (12 linee) -  
Fax 02 39 29 24 94 - Email: f.g@cliepack.it  
Servizio arretrati: i numeri arretrati sono disponibili senza  
alcun sovrapprezzo per 6 mesi dal completamento dell'opera  
(salvo esaurimento).

Per ottenerli può: - chiederli al proprio edicolante  
di fiducia - telefonare allo 02 96 24 88 42 (12 linee);  
in questo caso le copie le verranno recapitate a casa  
con pagamento in contrassegno del prezzo di copertina  
più 6,50 euro come contributo alle spese di spedizione  
- richiederli consultando il sito [www.hachette-fascicoli.it](http://www.hachette-fascicoli.it)

Servizio clienti: Per avere informazioni sulla pubblicazione  
e i suoi allegati: Tel. 02 96 24 88 42 (12 linee) -  
Fax 02 39 29 24 94 Email: f.g@cliepack.it  
[www.hachette-fascicoli.it](http://www.hachette-fascicoli.it)

L'Opera è composta da 81 uscite.

Prima uscita euro 2,99. Prezzo uscite successive euro 9,99  
L'editore si riserva il diritto di variare la sequenza delle uscite  
dell'Opera e/o i prodotti allegati. Il fascicolo e gli elementi  
che costituiscono la collana non possono essere venduti  
separatamente.

Stampato presso: EBS Bortolazzi - S. Giovanni Lupatoto (VR)

Per non perdere neanche un'uscita  
Gentile lettore, per l'acquisto delle prossime uscite  
la invitiamo a rivolgersi sempre alla medesima edicola  
chiedendo all'edicolante di riservarle le uscite successive:  
in questo modo potrà essere certo di non perdere  
neanche un'uscita di Hello Kitty.

[www.hachette-fascicoli.it](http://www.hachette-fascicoli.it)

## le Ricette

pagina 4

**Cestini di grana con verdure**

pagina 5

**Uova strapazzate nel guscio  
Coppe di pompelmo rosa**

pagina 6

**Risotto mantecato  
nella zucca  
Ciotola di pane millegusti**

pagina 7

**Carciofi ripieni agli aromi**

pagina 8

**Pomodori ripieni al tonno**

pagina 9

**Avocado con scampi e mais  
Insalata di ceci nel limone**

pagina 10

**Cetrioli ripieni  
Cocktail all'anguria**

pagina 11

**Ananas all'orientale**

pagina 12

**Cipolle bianche al forno**

pagina 13

**Mele piccantine al gorgonzola  
Peperoni ripieni  
alla messicana**

pagina 14

**Cestini di pasta fillo  
con fragole**





# Presentazione d'effetto

*Perché un pranzo o una cena risultino davvero riusciti, oltre naturalmente a una sapiente scelta delle portate, alla buona qualità degli ingredienti e all'abilità della cuoca, occorre anche che la loro presentazione sia curata e in qualche modo sorprendente. Perché come ben sappiamo anche l'occhio vuole la sua parte. Volete allora stupire i vostri familiari o fare un figurone in un'occasione speciale con i vostri ospiti?*

*Servite le pietanze in modo inconsueto e particolarmente coreografico.*

*Per esempio, prima di sedersi a tavola, se è estate, potete offrire un rinfrescante cocktail alla frutta scegliendo come recipiente un'anguria svuotata, oppure, se la stagione è più fredda, un fumante risotto, utilizzando come zuppiera una grande zucca. Se invece volete preparare piccole porzioni, da servire come antipasto o come contorno, scegliete mele, pompelmi, limoni, avocado, pomodori, insomma tutto ciò che la vostra fantasia vi suggerisce. Ma non solo.*

*potete anche cimentarvi nella preparazione di involucri commestibili, come i croccanti e friabili cestini di grana o di pasta fillo. Le ricette proposte in queste pagine, che spaziano dall'antipasto al dolce e utilizzano ciascuna un "guscio" differente, sono solo alcuni dei tantissimi tipi di involucri che potrete utilizzare.*







## Piatti a sorpresa



35 minuti

Per 6 persone

- 6 cucchiaini colmi di grana grattugiato
- 60 g di burro
- 150 g di insalata riccia
- 12 pomodorini ciliegia
- 18 punte di asparagi già cotte
- aceto di vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

### Cestini di grana con verdure

**M**ettete in una padellina antiaderente da 10 cm di diametro 10 g di burro e fatelo fondere, quindi distribuite 1 cucchiaino di grana, stendendolo bene sul fondo. Si dovrà formare uno strato compatto e uniforme, che volterete non appena si sarà rassodato e apparirà dorato sul lato a contatto con la padellina.

**F**ate dorare leggermente la cialda anche dall'altro lato, poi appoggiatela sul fondo di un bicchiere rovesciato, modellandola leggermente in modo che prenda la forma di un cestino, quindi lasciatela raffreddare e rassodare. Preparate allo stesso modo altre

5 cialde e poi altrettanti cestini, avendo cura di non spezzarli.

**L**avate e asciugate l'insalata e riducetela a striscioline sottili. Lavate e asciugate i pomodorini, quindi tagliateli a spicchietti.

**E**mulsionate in una ciotola 3 cucchiaini di olio con 1 cucchiaino di aceto, sale e pepe. Riunite in una ciotola capiente l'insalata, i pomodori e le punte di asparagi e conditeli con la vinaigrette preparata. Suddividete l'insalata nei cestini di grana e serviteli come antipasto.



*Affinché rimangano croccanti, è molto importante riempire i cestini di grana solo all'ultimo momento prima di portarli in tavola. Potete anche provare a fare una grande cialda e utilizzarla come contenitore per servire un risotto.*





## Piatti a sorpresa



### Uova strapazzate nel guscio

**S**gusciate in una ciotola le uova, rompendo solo la calotta superiore e conservando i gusci. Unite il burro, un pizzico di pepe e uno di sale e sbatteteli con la forchetta, finché tuorli e albumi si saranno mescolati, ma non perfettamente amalgamati.

**S**caldare in una casseruola 2 dita di acqua. Adagiatevi un tegamino in modo che il fondo venga a contatto con l'acqua prima che raggiunga l'ebollizione, sempre mantenendo la fiamma bassa.

**V**ersate il composto, unite i pomodori lavati e tagliati a dadini e mescolate finché le uova si saranno rapprese, raschiando anche il bordo e il fondo del tegamino. Spegnete



quando sono cotte ma ancora cremose. Spolverizzate con il basilico, quindi trasferite le uova strapazzate nei singoli gusci e servite.



10 minuti

Per 4 persone

- 4 uova
- 2 pomodori maturi
- 20 g di burro a dadini
- basilico tritato
- sale e pepe



### Coppe di pompelmo rosa

**L**essate i gamberi in acqua bollente leggermente salata per 3 minuti. Scolateli, sgusciateli e lasciateli raffreddare.

**T**agliate a metà i pompelmi, asportate la polpa, eliminate le pellicine e tagliatela a tocchetti. Lavate l'indivia, asciugatela, eliminate le foglie più esterne, sfogliatela e suddividete le foglie nei mezzi pompelmi. Pulite i cuori di sedano e

divideteli a fettine sottili. Mettete la polpa dei pompelmi in una terrina e mescolatela ai gamberi e al sedano.



**F**rullate le noci con le foglioline di prezzemolo, il miele, il succo del limone, una presa di sale, una macinata di pepe e l'olio. Versate la salsa sull'insalata, mescolate, suddividetela nelle coppe di pompelmo e servite.



15 minuti

Per 4 persone

- 2 pompelmi rosa
- 3 cespi di indivia belga
- 200 g di gamberi freschi
- 2 cuori di sedano bianco
- 100 g di gherigli di noce
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 limone
- 1 cucchiaino di miele
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe





## Piatti a sorpresa



1 ora e 20'

Per 4 persone

- 320 g di riso Carnaroli
- 1 zucca mantovana di media grandezza
- 1 cucchiaino di cipolla tritata
- 3/4 di litro di brodo di carne
- 1 rametto di salvia
- 100 g di grana grattugiato
- 100 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

## Risotto mantecato nella zucca

**P**ulite la zucca all'esterno. Con un coltello a lama robusta e affilata tagliate la calotta superiore e svuotatela delicatamente, lasciando solo un sottile strato di polpa.

**R**iducete a dadini 300 g di polpa di zucca, conservando il resto per altre preparazioni. Rosolate la zucca nella metà del burro con la cipolla e la salvia. Unite il riso e mescolatelo al soffritto per qualche minuto. Abbassate la fiamma e versate il vino. Lasciate cuocere fino a quando sarà completamente evaporato, quindi aggiungete un paio di mestoli di brodo e proseguite la cottura mescolando



spesso e aggiungendo man mano il brodo necessario. Regolate di sale e insaporite con una macinata di pepe.

**M**ettete la zucca svuotata nel forno già caldo a 180 °C, scaldatela per circa 15 minuti e lasciatela nel forno spento. Non appena il risotto sarà cotto al dente, ma ancora leggermente brodoso togliete

la casseruola dal fuoco, aggiungete il burro rimasto, il grana grattugiato e fate mantecare per qualche istante. Versate il risotto nella zucca calda e servite.

Una  
presentazione  
molto  
coreografica.



15 minuti

Per 4 persone

- 1 grossa pagnotta o 4 panini rotondi
- 200 g di prosciutto di Praga in una sola fetta
- 150 g di emmentaler
- 1 cetriolo
- 4 ravanelli
- 1 cipolla rossa
- qualche foglia di insalata riccia (facoltativo)
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

## Ciotola di pane millegusti

**T**agliate il prosciutto di Praga a listarelle sottili e il formaggio a dadini.

**S**puntate il cetriolo e affettatelo fine. Lavate e asciugate i ravanelli, privateli della radice

e tagliateli a rondelle sottili. Sbucciate e riducete la cipolla a



spicchiotti. Spezzettate grossolanamente, se la usate, l'insalata. Mescolate tutti gli ingredienti in una terrina e condite con 2-3 cucchiaini di olio, sale e pepe.

**P**rivare la pagnotta, o i panini, della calotta superiore con un coltellino ben affilato e svuotatela parzialmente della mollica. Poco prima di servire, riempietela con l'insalata preparata e servite.





## Carciofi ripieni agli aromi

**A**llargate delicatamente le foglie dei carciofi ed eliminate il fieno interno. Scottateli per 5-7 minuti in acqua acidulata con il succo di limone, scolateli e fateli sgocciolare capovolti su una gratella.

**P**ulite le erbe aromatiche e passatele al mixer con 1 cucchiaino di pinoli, 6 gherigli di noce e la ricotta. Insaporite con un pizzico di sale, una macinata di pepe, quindi distribuite il composto nei carciofi.

**R**osolate l'aglio in un tegame con l'olio, unite i carciofi, bagnateli con 2 dl di acqua tiepida, coprite e cuocete per 10-15 minuti. Togliete il coperchio, unite le noci e i pinoli rimasti tritati grossolanamente e riducete il sugo a fuoco vivo per pochi minuti.

**C**ospargete i carciofi con il prezzemolo tritato, eliminate l'aglio e passate nel forno già caldo a 200 °C per circa 10 minuti, finché si sarà formata una leggera crosticina.



45 minuti

Per 4 persone

- 4 carciofi puliti
- 200 g di ricotta
- 2 cucchiaini di pinoli
- 12 gherigli di noce
- 1 limone
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 30 g di erbe aromatiche miste
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe



*Se vi piace, potete arricchire il piatto aggiungendo nella teglia dei carciofi anche qualche pomodorino ciliegia o altra verdura di vostro gusto.*





## Piatti a sorpresa



1 ora

Per 4 persone

- 4 pomodori grandi
- 1 patata grande
- 150 g di tonno sott'olio
- 40 g di capperi sotto sale
- 4 filetti di acciuga
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 peperoncino fresco
- 1 spicchio d'aglio
- pangrattato
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

### Pomodori ripieni al tonno

**L**avate i pomodori, asciugateli, tagliate la calotta con un coltellino affilato e svuotateli della polpa, tenendola da parte. Salateli leggermente all'interno, capovolgeteli su una gratella e lasciateli sgocciolare in modo da eliminare completamente il liquido di vegetazione.

**L**essate la patata, sbucciatela e schiacciatela, ancora calda, con lo schiacciap patate.

**R**iducete la polpa dei pomodori a pezzetti. Tritate il prezzemolo con le acciughe, il peperoncino e l'aglio.

**U**nite al passato di patate il tonno sgocciolato e sminuzzato, i capperi dissalati sotto un getto di acqua corrente e ben asciugati, i pezzetti di pomodoro e il trito di prezzemolo e acciughe. Condite con 1 cucchiaino di olio, regolate di sale e insaporite con un'abbondante macinata di pepe.

**F**arcite i pomodori con il composto preparato, sistematevi in una pirofila unta di olio e spolverizzateli con il pangrattato.

**M**etteteli nel forno già caldo a 200 °C e fateli cuocere per 20 minuti.



*Il più adatto a essere farcito è la varietà costoluta, il pomodoro per antonomasia. Di colore rosso vivo, è ricco di polpa e relativamente povero di semi. Si chiama così perché il frutto è suddiviso a coste più o meno evidenti.*





## Piatti a sorpresa



### Avocado con scampi e mais

**M**ettete in una casseruola 3 quarti di acqua con la foglia di alloro, lo spicchio d'aglio, 1/2 cipolla, la scorza del limone e 5 grani di pepe, coprite e fate sobbollire per 15 minuti. Filtrate il "fumetto" ottenuto, rimettetelo sul fuoco, fatelo bollire, quindi immergetevi le code di scampi per 4 minuti e scolatele.

**R**osolate per 3 minuti il mais e i piselli sgocciolati in 10 g di burro. Salate e pepate.

**T**agliate a metà per il lungo gli avocado, scavateli delicatamente e riducete la polpa a dadini, spruzzandola con il succo del limone. Mescolate in una ciotola la maionese con la senape e lo yogurt.



**M**ettete in una terrina i piselli, il mais, gli scampi e l'avocado e conditeli con la salsina preparata, quindi suddividete il composto nei mezzi avocado e servite.



**50 minuti**

**Per 4 persone**

- 2 avocado maturi
- 200 g di code di scampi sgusciati
- 50 g di piselli in scatola
- 100 g di mais in scatola
- 4 cucchiaini di yogurt
- 150 g di maionese
- 1 limone
- 1 foglia di alloro
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- burro
- 1 cucchiaino di senape
- sale e pepe in grani

### Insalata di ceci nel limone

**T**agliate la calotta superiore a 4 limoni, svuotateli della polpa e di un sottile strato della parte bianca interna.

**F**rullate 5 cucchiaini di olio con l'aglio sbucciato e tritato, il cumino e i peperoncini piccanti privati dei semi. Aggiungete l'aceto, 2 prese di sale e il mais e frullate, quindi versate la salsa ottenuta sopra i ceci lessati.



9

**T**agliate a julienne la scorza del limone rimasto e unitela ai ceci insieme al peperone e al cipollotto, ridotto a rondelle. Cospargete con il prezzemolo tritato, mescolate, distribuite il composto nei gusci di limone e servite.

*Un antipasto estremamente coreografico, che potrete trasformare in primo piatto aggiungendovi riso lessato e pomodorini a spicchi.*



**40 minuti**

**Per 4 persone**

- 5 grossi limoni non trattati
- 400 g di ceci lessati
- 150 g di mais lessato
- 1 grosso cipollotto
- 1 spicchio d'aglio
- 1 piccolo peperone a dadini
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- prezzemolo tritato
- 2 peperoncini piccanti
- 3 cucchiaini di aceto
- olio extravergine d'oliva
- sale





## Piatti a sorpresa



30 minuti

Per 4 persone

- 4 cetrioli grandi
- 200 g di ricotta
- 20 g di capperi sotto sale
- 2 cipollotti
- 1 rametto di menta
- qualche pistacchio tritato e steli di erba cipollina per guarnire
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale

### Cetrioli ripieni

**L**avate i cetrioli e tagliateli a tronchetti di circa 5-6 cm. Se volete, prima di tagliarli potete decorarli usando un riga-limone. Scavate una fossetta in ogni tronchetto con l'aiuto di un coltellino oppure con l'apposito scavino. Eliminate i semi, tagliuzzate la polpa e premetela dentro un colino in modo da farle perdere più acqua possibile. Tritate finemente i cipollotti.

**M**ettete la polpa dei cetrioli in una ciotola assieme ai cipollotti, alla ricotta, ai capperi ben sciacquati e tritati, alla menta tritata, all'olio e a poco sale. Lavorate il composto per renderlo morbido e omogeneo.



**R**iempite i tronchetti di cetriolo con il composto, decorate con i pistacchi e l'erba cipollina e tenete in frigorifero fino al momento di portare in tavola.



20 minuti

Per 4 persone

- 1 anguria di media grandezza
- 4 pomodori maturi
- 1 cetriolo
- 3 cucchiaini di zucchero
- Tabasco
- sale e pepe

### Cocktail all'anguria

**L**avate i pomodori e tagliateli a dadini. Quindi metteteli in una pentola con 1 dl di acqua, lo zucchero, sale, pepe e fate cuocere per circa 7-10 minuti. Trasferite i pomodori nel mixer, frullateli velocemente, quindi filtrate la passata ottenuta attraverso un colino.

**T**ogliete la calotta superiore all'anguria, poi con uno scavino svuotatela completamente, ricavando 1 kg di polpa. Privatela dei semi e riducetela a tocchetti. Pelate e tagliate a piccoli pezzetti il cetriolo.

**M**ettete nel mixer l'anguria insieme alla passata di pomodoro e al cetriolo, tenendone da parte 1 cucchiaino per la decorazione, e frullate fino a ottenere un composto fluido e omogeneo. Condite con qualche goccia di Tabasco, mescolate e mettete a raffreddare in frigorifero.



**A**l momento di servire, versate il cocktail all'anguria nel guscio, decorate con il cetriolo messo da parte e portate in tavola. Ottima anche la versione alcolica con aggiunta di vodka.

Un drink estivo gustoso e originale.





## Ananas all'orientale



**B**attete con il pestacarne il petto di pollo e tagliatelo a cubetti, eliminando ossicini, cartilagini ed eventuale grasso.

**S**bucciate e affettate la cipolla molto sottile. Lavate il peperone, privatelo di semi e degli eventuali filamenti bianchi e riducetelo a dadini.

**T**agliate l'ananas e il suo ciuffo a metà per il lungo, svuotatelo e riducete la polpa a dadini.

**S**caldate l'olio in una padella antiaderente e saltatevi la cipolla e i peperoni. Aggiungete il pollo, rosolatelo a fiamma vivace e salate. Bagnate con il vino bianco e lasciatelo evaporare, proseguendo la cottura per qualche minuto. Unite il curry, mescolate, se necessario unite un goccio d'acqua e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

**D**istribuite il riso nei 2 mezzi ananas, coprite con il pollo al curry, completate con i pezzetti di ananas e gli anacardi tritati e portate in tavola.



**25 minuti**

**Per 4 persone**

- 1 ananas da 500 g
- 500 g di petto di pollo
- 150 g di riso Basmati già cotto
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla bionda
- 1 cucchiaino di curry
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di anacardi tritati
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale



*Il curry può essere più o meno piccante a seconda della miscela utilizzata, è quindi consigliabile unirlo poco per volta, mescolare e assaggiare, prima di aggiungerne altro.*





## Piatti a sorpresa



1 ora e 15'

Per 4 persone

- 8 cipolle bianche
- 150 g di carne di vitello tritata
- 100 g di mortadella
- 80 g di ricotta
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di grana grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo



*Un abbinamento collaudato. ideale per farcire le cipolle bianche, se siete vegetariani, sono amaretti e zucca. Se poi volete aggiungervi un tocco da chef, arricchite il ripieno con mostarda di zucca.*

### Cipolle bianche al forno

**S** bucciate le cipolle e scottatele per 5 minuti in una pentola con acqua bollente salata. Scolatele, privatele della calotta e asportate l'interno delicatamente, facendo attenzione a non rompere l'involucro.

**L** avate e asciugate qualche rametto di prezzemolo e tritatelo insieme allo spicchio d'aglio sbucciato. Tritate la mortadella.

**T** ritate finemente la polpa delle cipolle, quindi trasferitela in una ciotola insieme alla carne. Unite la mortadella, l'uovo, il grana grattugiato, l'aglio e il prezzemolo tritati, la ricotta e amalgamate bene il tutto.

**R** iempite le cipolle con il composto preparato, copritele con le loro calotte, quindi trasferitele in una teglia e coprite con un foglio di alluminio.

**M** ettete nel forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 1 ora, togliendo l'alluminio dopo 45 minuti. A cottura ultimata, trasferite le cipolle su un piatto da portata e servite.





## Piatti a sorpresa



### Mele piccantine al gorgonzola

**M**ondate la costa di sedano, lavatela, asciugatela, tagliatela a pezzetti e frullatela. Lasciate ammorbidire a temperatura ambiente il burro.

**R**iducete a pezzetti il gorgonzola, dopo aver eliminato la crosta. Mettete i pezzetti in una ciotola e lavorateli con un cucchiaino di legno fino a ottenere una crema.

**A**ggiungete alla crema di formaggio il burro ammorbidito e il passato di sedano, bagnate con la vodka e amalgamate bene il tutto.



**T**agliate la calotta a ciascuna mela, eliminate il torsolo e scavate la polpa all'interno per creare uno spazio, quindi sbollentatele per 5 minuti nel vino bianco, muovendole continuamente. Trascorso il tempo, scolatele e asciugatele.

**F**arcite le mele con la crema al gorgonzola preparata, decoratele con i rametti di maggiorana e servite.

*Se vi piace, potete aggiungere alla crema di gorgonzola parte della polpa estratta dalle mele dopo averla frullata o grattugiata.*



**20 minuti**

**Per 4 persone**

- 4 mele Delicious
- 1 costa di sedano
- 150 g di gorgonzola dolce
- 80 g di burro
- 1 bicchierino di vodka
- 1/2 litro di vino bianco secco
- qualche rametto di maggiorana

### Peperoni ripieni alla messicana

**P**elate i pomodori, privateli dei semi, metteteli nel mixer con 1 spicchio d'aglio schiacciato e 1 cucchiaino di sale e frullateli senza ridurli in crema. Aggiungete 2 cucchiaini di timo spezzettato, l'origano, 1 cucchiaino di Tabasco, 2-3 cucchiaini di olio, i fagioli e i legumi misti, scolati dal liquido di conservazione.

**C**uocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela subito con il sugo freddo.

**L**avate i peperoni, asciugateli e privateli della calotta. Tritate l'aglio rimasto con 1 cucchiaino di timo, unite 2 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di sale e spennellate questo condimento all'interno dei peperoni, per insaporirli.

**R**iempite i peperoni con la pasta condita, decorateli con rametti di timo e teneteli al fresco fino al momento di portarli in tavola.



**50 minuti**

**Per 8 persone**

- 250 g di pasta tipo risone
- 8 peperoni
- 1 scatola di fagioli rossi
- 1 scatola di legumi misti
- 500 g di pomodori da sugo maturi
- 2 cucchiaini di origano secco
- Tabasco
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di timo
- olio extravergine d'oliva
- sale





## Piatti a sorpresa



45 minuti

Per 8 persone

- 4 fogli di pasta fillo (100 g circa)
- 500 g di fragole
- 50 g di burro
- 150 g di ricotta
- 1 uovo
- 1 limone non trattato
- 1 pizzico di cannella
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaio di pistacchi tritati
- burro e farina per gli stampi
- zucchero a velo



La pasta fillo, dal greco "phyllo", foglia, è una pasta sfoglia preparata in sottilissimi fogli separati. A differenza delle comuni paste sfoglie è prodotta senza aggiunta di grassi e il suo gusto neutro la rende adatta alla preparazione di piatti sia dolci che salati.

### Cestini di pasta fillo con fragole

**S**battete la ricotta in una ciotola con lo zucchero, l'uovo, la scorza grattugiata del limone e la cannella fino a ottenere un composto omogeneo e lasciatelo riposare in frigorifero per 15 minuti.

**L**avate le fragole e asciugate tamponandole con carta da cucina, privatele del picciolo, dividetele in quarti e mettetele da parte.

**I**mburrate e infarinate 6 stampini per muffins. Srotolate su un piano i fogli di pasta fillo, spennellateli subito con il burro fuso tiepido, dividete ogni foglio in 6 quadrati più o meno regolari per ottenere in tutto 24 foglietti.

**S**istemate 4 foglietti di pasta in ogni stampino, sfalsando gli angoli, in modo da formare altrettanti cestini.

**F**arcite i cestini di pasta fillo con la crema di ricotta e distribuite al centro le fragole. Mettete i cestini nel forno caldo a 180 °C e fate cuocere per 10 minuti circa o finché risulteranno ben dorati. Sfornateli e lasciateli raffreddare.

**P**rima di servirli, spennellate i cestini con un filo di miele, cospargeteli con i pistacchi e spolverizzateli con lo zucchero a velo.





*Nel prossimo numero...*



*...il piatto party della collezione Hello Kitty*